

Bienvenue au CEFOR



INITIATION à l'étude des vins

Le CEFOR :

École officielle, cours de promotion sociale :

Restaurateur,

Oenologie - Sommellerie

Boulangier-Pâtissier

Chocolatier-Confiseur

Bièrologie - Fromagerie

Connaissances de gestion de base

...

Organisation de la section œnologie et sommellerie

ROI (règlement d'ordre intérieur)

Présences/absences

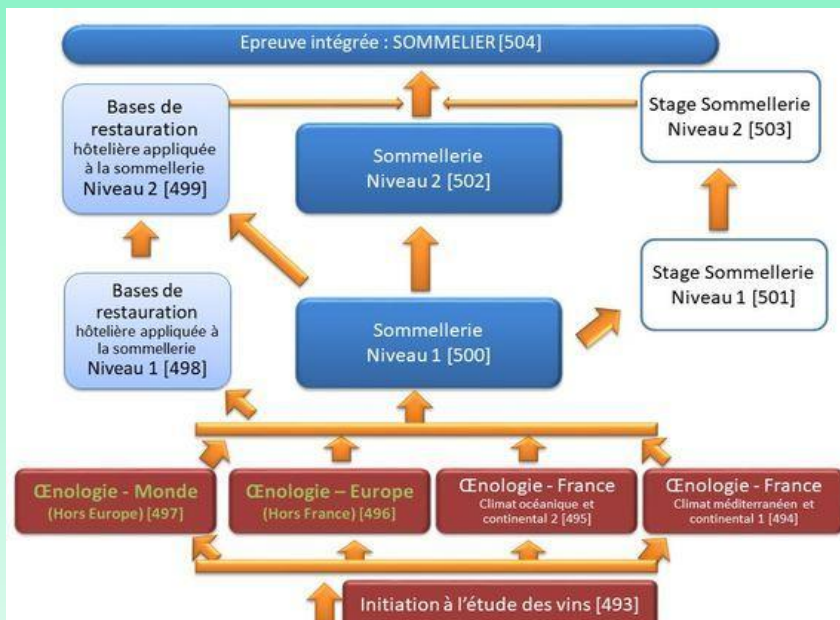
Programme pédagogique

Déroulements des cours

Les évaluations

Organisation interne du cours

Infos diverses



www.cefor.be

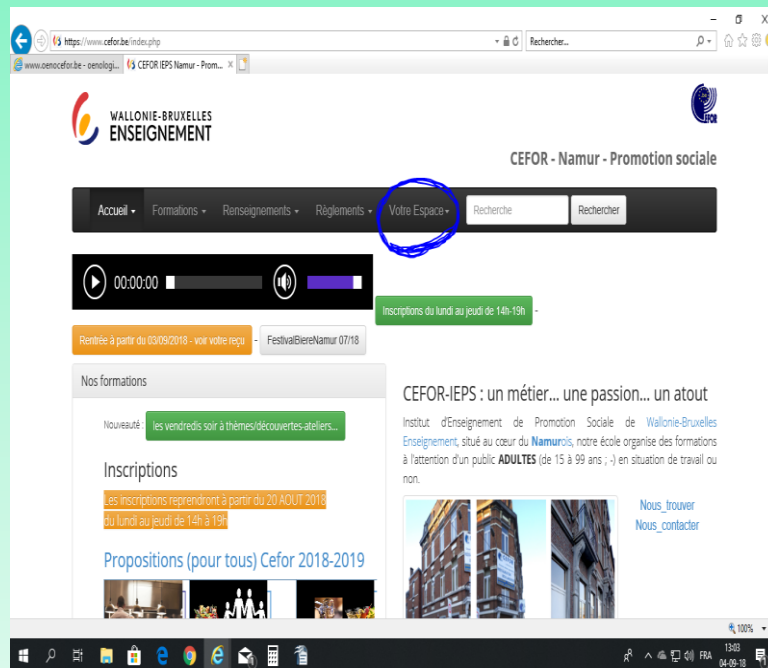
ROI

règlement d'ordre intérieur via le site

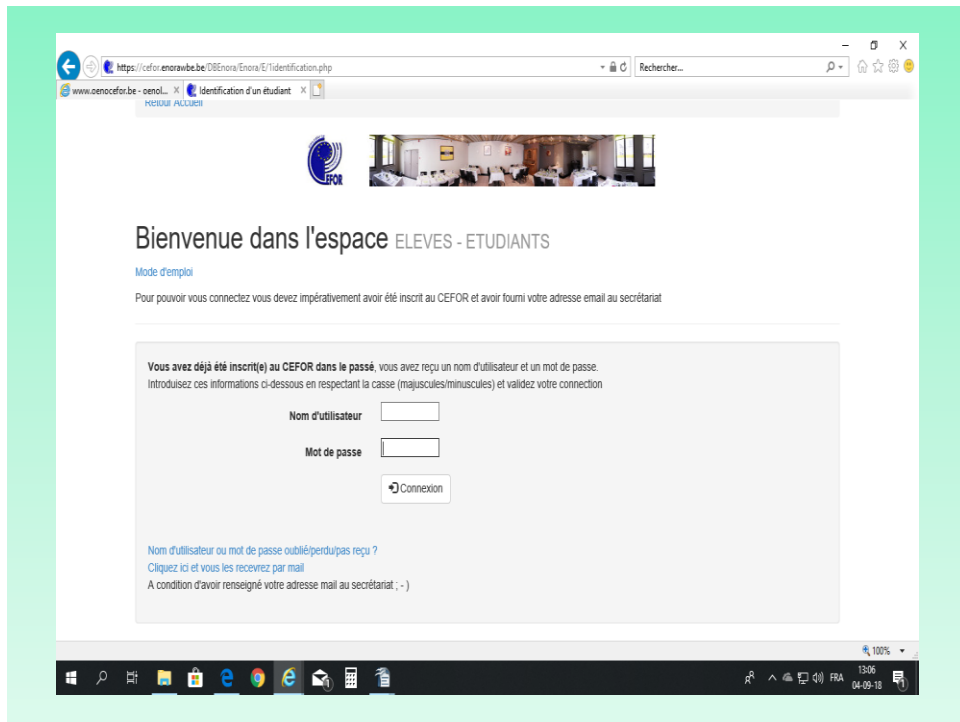
Inscription → adhésion totale au ROI

Connexion avec votre adresse mail
= reçu d'un mot de passe

Dossier d'inscription
points, infos personnelles ...



The screenshot displays the website for CEFOR - Namur - Promotion sociale. The header includes the logo for 'WALLONIE-BRUXELLES ENSEIGNEMENT' and the site title 'CEFOR - Namur - Promotion sociale'. A navigation menu contains 'Accueil', 'Formations', 'Renseignements', 'Règlements', and 'Votre Espace', with the last item circled in blue. A search bar is located to the right of the menu. Below the menu, there is a video player showing '00:00:00' and a green notification box stating 'Inscriptions du lundi au jeudi de 14h-19h'. An orange box indicates 'Retenue à partir du 03/09/2018 - voir votre reçu' and 'FestivalBiereNamur 07/18'. The main content area features 'Nos formations' with a 'Nouveauté' section for 'vendredis soir à thèmes/découvertes-ateliers...' and an 'Inscriptions' section with dates 'Les inscriptions reprendront à partir du 20 AOUT 2018 Du Lundi au jeudi de 14h à 19h'. A 'Propositions (pour tous) Cefor 2018-2019' section is also visible. On the right, there is a section titled 'CEFOR-IEPS : un métier... une passion... un atout' with a description of the institute and a 'Nous trouver' / 'Nous contacter' link. The Windows taskbar at the bottom shows the date '13/03' and time '04:59:18'.



Présences et absences

Les présences sont prises à chaque cours, signées et rentrées au secrétariat par les chargés de cours.

Un étudiant satisfait à la condition d'assiduité s'il ne s'absente pas, sans motif valable.

Absences

Toute absence doit être signalée **immédiatement** et le justificatif doit parvenir à l'établissement endéans un **délaï maximum de 5 jours ouvrables**.

Toute absence à un examen doit être justifiée par un motif valable.

Les justificatifs d'absence peuvent être transmis à info2@cefor.be en précisant son nom, prénom et classe.

Sont considérés comme motifs valables:

- le certificat médical;
- les attestations légales telles qu'elles sont prévues en matière de législation sociale;
 - les attestations établies par les employeurs (publics ou privés) pour présence sur les lieux de travail.

Programme pédagogique

Technologie :

- l'historique et l'évolution des vignoble dans le monde ;
 - la définition légale du vin ;
 - les phases de la maturation du raisin ;
- les principes de base qui influence le caractère des vins ;
- les différentes phases de vinifications pour les vins blancs, les vins rosés, les vins rouges et les vins effervescents ;
- les vinifications spéciales des vins moelleux et liquoreux
 - les soins essentiels lors de l'élevage des vins ;
 - le stockage des vins ;
 - les mentions figurant sur les étiquettes des vins.

Laboratoire :

- les différentes phases de la dégustation (visuelle, olfactive et gustative) ;
- les quatre saveurs élémentaires de la dégustation (salé, sucré, acidité et amertume) ;
 - les termes propres à la dégustation ;
- rédiger une fiche de dégustation simple

Déroulements des cours

Début des cours à 18h00

Arrivées tardives ?

Théorie du jour

Dégustation de 2 à 3 vins

Break +- 20 minutes

Dégustation de 2 à 3 vins

Fin des cours 22h05

Supports de cours

BPI le vin et le vin au restaurant (25 €)

A TELECHARGER

Powerpoints

Fiches de dégustations

Autres dossiers, liens ...

www.oenovins.be

Accès aux téléchargements

www.oenovins.be

1) Onglet « plus »

2) Espace cefor 1

3) Nom d'utilisateur : cours oenologie

Mot de passe : promotion1718



The screenshot shows the homepage of the website www.oenovins.be. The URL is visible in the top left corner. The main header features a large image of a wine glass with red wine being poured. The text in the header includes the website name, a tagline about the region of Namur and Belgium, and a description of the courses. A navigation menu is located below the header, with 'Accueil' highlighted in red. The main content area contains a sub-header and a photograph of a man in a wine cellar.

<https://www.oenovins.be/>

www.oenovins.be
"Dans la région de Namur et sur la Belgique"
Cours d'oenologie et de dégustation
Le vin, un plaisir à découvrir...

Philippe Berger, une approche professionnelle à la portée de tous

Accueil Qui suis je ? Cours d'oenologie Cours : Découvrir le vin Contact prestation privée La presse en parle Plus

La découverte du monde magique des vins à travers des cours de dégustation pour débutants ou professionnels.



www.oenovins.be

"Dans la région de Namur et sur la Belgique"

Cours d'oenologie et de dégustation

Le vin, un plaisir à découvrir...



Philippe Berger, une approche professionnelle à la portée de tous

[Accueil](#) [Qui suis je ?](#) [Cours d'oenologie](#) [Cours : Découvrir le vin](#) [Contact prestation privée](#) [La presse en parle](#) [Plus](#)

Connexion

Nom d'utilisateur

Mot de passe

Se souvenir de moi

Accéder

[Accueil](#) [Qui suis je ?](#) [Cours d'oenologie](#) [Cours : Découvrir le vin](#) [Contact prestation privée](#) [La presse en parle](#) [Plus](#)

Présentation des cours

Fiche de dégustation

Cépages blancs de France

Cépages rouges de France

Les évaluations

Pour atteindre le seuil de réussite : **acquis (50%)
l'étudiant sera capable :**

- de préciser l'importance des pratiques viticoles sur la qualité des vins ;
- de préciser les phases de vinification pour la détermination des différents types de vin ;
- d'identifier les caractéristiques d'une bonne cave à vin ;
- d'appliquer les techniques d'analyse d'un vin à travers la dégustation.

Une compétence non acquise entraîne l'échec de l'étudiant
Non acquis = 0%

L'évaluation du seuil de ces compétences

- de préciser l'importance des pratiques viticoles sur la qualité des vins ;

« QCM »

Exemple :

Qu'est ce que le vigneron recherche principalement lors de la vendange ?

Un important volume de raisin	La maturation parfaite du raisin	Une faible quantité de sucre	Un raisin riche en acidité
-------------------------------	----------------------------------	------------------------------	----------------------------

**Pour la détermination du degré de maîtrise,
(50 à 100%)**

il sera tenu compte des critères suivants :

- le degré de pertinence pour commenter les facteurs influençant la qualité d'un vin ;
- la finesse de l'analyse lors de la dégustation d'un vin ;
- le niveau de précision des critères de qualité lors du stockage des vins.

Qu'est ce que le vigneron recherche principalement lors de la vendange ?

Un important volume de raisin	La maturation parfaite du raisin	Une faible quantité de sucre	Un raisin riche en acidité
-------------------------------	----------------------------------	------------------------------	----------------------------

- le degré de pertinence pour commenter les facteurs influençant la qualité d'un vin

Quelle(s) influence(s) cela peut-il avoir sur la qualité du vin ?

.....
.....
.....
.....

Pour l'évaluation pratique (Laboratoire)

Utilisation de termes techniques lors de
l'analyse de deux vins

Organisation interne du cours

25€ fond de caisse

12€ par cours

6 vins – fromage – pain

Absence 12€

Ne pas oublier vos verres !!

Trésorier/un délégué de classe

**Équipe du jour pour la vaisselle et le
pain/fromage**

Infos diverses

Dégradations

Déchets et bouteilles

Stationnement

fumeurs (Porche)

Toilettes

Consommation d'alcool

Allergènes

GSM...

Eau/café

